

Kürbis Englisch - Eingemacht

Kategorien: Marmeladen, Eingemachtes

Zutaten für: 8 Gläser (à 370 ml)

2	kg	Kürbis (netto),
1	kg	Zucker,
1		Zitrone,
1	Teel.	Ingwerpulver,
1/4	Teel.	Cayennepfeffer

Anleitung:

Das feste Fleisch vollreifer Kuerbisse in 2 cm grosse Wuerfel schneiden. Mit dem Zucker in einer Schuessel mischen. Zitronensaft sowie 3 Stuecke der gewaschenen Schale hinzufuegen. Mit einem Teller beschweren und ueber Nacht zugedeckt stehen lassen.

Am naechsten Tag die Kuerbisse abschuetten und den Saft auffangen. Diesen aufkochen und die Kuerbiswuerfel darin leise siedend glasig werden lassen. Aber immer nur soviel auf einmal, dass die Fluessigkeit eben ueber den goldgelben Wuerfeln steht. Die fertigen Kuerbisse abschuetten, den Saft in einer Schuessel auffangen.

Die Zitronenschalen aus dem heissen Sud fischen und Ingwer, Cayennepfeffer und den aufgefangenen Saft dazugeben. Weitere 5 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Glaeser mit den noch warmen Fruchtstuecken fuellen. Mit dem heissen Sirup uebergiessen und bedecken. Sofort mit Deckel oder Cellophan verschliessen. Zu gekochtem Rindfleisch servieren.